



ПОКАНА

СЕМИНАР-ОБУЧЕНИЕ/АЛМА ЛИБРЕ

ХЛЕБАРСТВО от 18 до 20 май 2016г.

ТЕМА : „СПЕЦИАЛНИ И БЕЙКОФ ХЛЯБОВЕ”

Преподава : Кристиан Нинов
Технология : Янис Лиолиос

Ако сте съвременен хлебар,
и желаете професионална квалификация.

Alma Libre

Ви каним да участвате в семинара
ТЕМА : „СПЕЦИАЛНИ И БЕЙКОФ ХЛЯБОВЕ”
Взаимно обогатяваме вашия личен капитал!



Обучението се организира от „АЛМА ЛИБРЕ”

Ще се организира прием/дегустация и запознанства
с ръководители и собственици на „сладкопекарни”.

Под егидата на



Ένα βñμα μπροστά!

Хлебари, ако желаете да се запознаете и практикувате
съвременни методи и хлебарски технологии
за производство на хлябове и хлеботворения
да месим, втасваме и оформим заедно хлябове,
както едно време,

да изтеглим силата от основните природни суровини,
величието на брашната и суровините от ново поколение,
да изпечем и дегустираме най високото качество
занаячийски БЕЙКОФ хлябове,

ВИ КАНИМ НА СЕМИНАР „СПЕЦИАЛНИ И БЕЙКОФ ХЛЯБОВЕ”

Програмата включва анализ и много практика на :

- КРИТЕРИИ ЗА ИЗБОР НА БРАШНА – ХЛЕБООБРАЗУВАЩИ СПОСОБНОСТИ.
- ЗАКВАСЕНИ и МАЯНИ ТЕСТА : разлики/качествени показатели/
- ПРЕДФЕРМЕНТ ЗАКВАСЕНИ ТЕСТА /анализ на ползите вкус и икономия/
- ТЕХНОЛОГИЯ : БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ /анализ на ползите вкус и икономия/
- ФЕРМЕНТАЦИЯ и ВТАСВАНЕ.
- ТЕХНОЛОГИИ ЗА ДЕКОРАЦИЯ.
- ТЕХНОЛОГИИ ЗА ПЕЧЕНЕ.
- НАЧИНИ НА ИЗЛАГАНЕ НА ХЛЯБОВЕТЕ И НАЧИНИ ЗА ОПАКОВАНЕ.

виж прикачена подробна програма

Под егидата на



Ένα βñμα μπροστά!

ПРЕЗ ПОСЛЕДНИЯ ДЕН НА СЕМИНАРА
на 20.05.16г. – 13.30ч.
ЩЕ ГОСТУВАТ МЕНИДЖЪРИ
ОТ ПЕКАРНИ, ЩЕ ДЕГУСТИРАТ
ПРОИЗВЕДЕНИЯТА ОТ СЕМИНАРА И ЩЕ СЕ
ЗАПОЗНАЯТ
С УЧАСТНИЦИТЕ В СЕМИНАРА.

Семинара започва всяка сутрин
в 9.00ч. и продължава до 16.30ч.
с кратка почивка за лек обяд осигурен от
АЛМА ЛИБРЕ.
Всичките суровини ще бъдат осигурени от
АЛМА ЛИБРЕ.
В семинара ще участват
максимум 10 души.

АЛМА ЛИБРЕ издава специална
ДИПЛОМА-удостоверение.
Всеки участник заплаща 350лв. или пазарува
суровини АЛМА ЛИБРЕ на стойност 1000лв.
Информация и условия за участие :
АЛМА ЛИБРЕ, тел. 0878690025
Местата са ограничени
и ще се запази реда на обаждане.

